

# Nydelig shortbread kjeks med mandel og salt karamell



Har du smakt shortbread før? En deilig og sprø kjeks som passer perfekt til en varm kopp te eller kaffe. Tradisjonelt lages shortbread med smør, mel og sukker og det smaker dødsgodt i all sin enkelhet. Men i dag prøvde jeg dem med en vidunderlig topping av mandel, daddel (ikke la deg skremme) og en tjukk karamellsaus med et dryss av havsalt. Helt fantastisk kombinasjon og garantert en gjenganger heretter. ☐

## **Du trenger:**

(16 stk)

## **Til bunnen:**

*100 g mykt smør*

50 g sukker

190 g siktet hvetemel (jeg hadde spelt)

*Karamelltopping:*

60 g smør

2 ss lys sirup

60 g brunt sukker

2 ss siktet hvetemel

100 g hakkede mandler

60 g finhakket daddel (fjern steinen først)

*litt havsalt (Maldon)*

Sett ovnen på 200 grader. Smør en form (20x20cm) og kle den med bakepapir slik at papiret stikker opp over kanten av formen.

Ha smør og sukker i en bolle og pisk til kremet og luftig. Rør inn melet med feks en sleiv og kna så raskt med hendene til en deig samler seg. Press deigen ned i bunnen av formen i et jevnt lag og prikk deigen med en gaffel.

Stek midt i ovnen i 10 minutter, ta ut av ovnen og sett til side.

Lag topping slik:

Smelt smør, sukker og sirup i en liten gryte på medium varme. Rør av og til. Når alt er smeltet har du i 2 ss mel og rører til du har en tykk saus. Ha så i mandler og dadler og rør til alt er dekket og godt blandet. Ta gryta av varmen og fordel toppingen over i kakeformen. Prøv å bre så jevnt du kan. Strø over et tynt dryss med havsalt, omtrent 1 ts til sammen. Stek midt i ovnen i 13 minutter til og ta så kaken ut. Løft

umiddelbar ut av formen ved å løfte i papiret. La kaken hvile i 10 minutter før du skjærer den i 16 like store biter med en skarp kniv. Avkjøl bitene på rist til de er helt kalde. Oppbevar i tett boks. KOS DEG.

